

RADIESCHEN-SUPPE

Eine Suppe aus den Blättern der Radieschen

2 Personen

1 Bund	Radieschen
1	kleine Zwiebel
2 EL	(Soja-)Sahne
1/2 L	Gemüsebrühe
1 TL	Butter
Pfeffer und Salz	



Die Blätter von einem Bund Radieschen müssen noch frisch und grün sein, denn aus ihnen wird die Suppe gemacht. Radieschen sind nur Zugabe.

Die Blätter waschen, trocken schütteln und grob hacken. 4 Radieschen und die Zwiebel würfeln, in etwas Butter andünsten, dann die Blätter dazu geben, kurz durchschwenken und mit einem halben Liter Gemüsebrühe aufgießen. 5 Minuten köcheln lassen, mit dem Mixstab pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Sahne abschmecken und in tiefe Teller füllen.

Mit einem in dünne Scheiben geschnittenen Radieschen garnieren.

Die restlichen Radieschen kann man ebenfalls in dünne Scheiben schneiden, auf gebutterte Graubrotsscheiben legen und leicht salzen oder - ebenfalls mit etwas Salz - einfach tagsüber zwischendurch naschen.

Zubereitungszeit 15 Min.

vegetarisch
vegan